



LA FRUITA PERDUDA I TROBADA A LA TARDOR

Daniel Climent i Giner

Codony (*Cydonia oblonga*, família rosàcies)

■ INTROITO

En moltes cultures, la tardor és una estació minusvalorada en tant que representa de manera molt visible l'aparent mort de la naturalesa.

Però a les terres de clima mediterrani, la letargia de la naturalesa no sols no és tan evident (pensem en la impertorbable serenor dels nostres carrascars, màquies, garrigues o espartars), sinó que, estimulades per les pluges que ens arriben, es donen certes manifestacions específiques de vitalitat que legitimen el nom de primavera d'hivern, com també se la coneix.

Ara bé, mentre que la primavera i l'estiu ens han delectat amb una variada seqüència de fruites, a quina més sucosa i saborosa, la tardor pot semblar un parèntesi fruïter en el qual el món vegetal es mostra incapaç d'oferir-nos una gamma tan rica de sabors, aromes, textures, formes o colors.

Malgrat no ser comparable en quantitat ni varietat amb la fruita de l'estiu, la tardor ens ofereix un conjunt de sabors gens menyspreable, entre els quals incloem figues, dàtils, raïm i fins i tot llavors com l'ametlla, la castanya i l'aglà o bellota.

A aquesta llista podem afegir algunes fruites que semblaven perdudes i que afortunadament tornen a recuperar-se, com la magrana.

No acaba en aquests el ventall de sabors, textures i aromes, sinó que, encara presents en la muntanya, en els últims arbres conservats com una relíquia o simplement en la nostra memòria odorífera i cromàtica, la tardor ens ofereix antany fruites que avui dia tot just arriben fins nosaltres, perquè no ho tenen fàcil per passar la garbella de la comercialització o de les modes gustatives; bé perquè plantegen problemes

com ara una forma irregular, per la dificultat de la recollida, el temps o la superfície necessaris perquè una sobremaduració pausada els faci agradables al gust; o simplement per la presència en el mercat de fruita de països llunyans més atractiva i saborosa.

El resultat és que pràcticament ha desaparegut del nostre imaginari col·lectiu tot un ventall fruïter que va ser conegut per alguns de nosaltres quan érem nens i que avui dia és quasi clandestí; o accessible tan sols als qui conserven amb cura els últims exemplars d'arbres o arbustos que durant segles van conformar part de l'univers cultural dels nostres avantpassats amb fruits com la codonya, la serola o sorolla, la serva o sèvia, la móra d'esbarzer, la magrana, la figa de pala, el gínjol, el caqui, el lledó, la cirera d'arboç, el murtó i la nyespra.

Fruits que han quedat registrats indeleblement en el record olfactiu i visual dels qui, possiblement, som l'última generació que va conèixer el ritme de les estacions sense deixar-se atordir pels reclams publicitaris dels grans magatzems.

I a una d'aquestes fruites, relegada però entranyable, dedicarem aquest article com una aproximació, ja que no gustativa, sí almenys etnobotànica, és a dir científica i alhora literària, artística, etimològica, culinària, medicinal, toponímica, antroponímica i fins i tot visual.

«ÉS POSSIBLE QUE A LA FRAGÀNCIA TAN SUBTIL COM PERSISTENT DEL CODONY ES DEGA L'ANTIGA CONSIDERACIÓ COM A SÍMBOL ERÒTIC EQUIPARABLE A LA MURTA I A LES ROSES, TAL I COM FIGURA EN UN CANT CORAL GREC»



■ PSEUDOEVANGELI SEGONS SANT MIQUEL

Si hi ha un fruit tradicionalment associat a l'arribada de la tardor, aquest és el codony. Tant és així que l'inici de l'estació es coneix com "estiu de sant Miquel" o "estiu dels codonys" a causa del lleuger augment que solen experimentar les

temperatures al voltant de sant Miquel (29 de setembre) coincidint amb la maduració dels primers fruits del codonyer.

Encara que en el seu lloc d'origen, el centre i sud-oest d'Àsia, el codonyer és un arbust, en ser conreat es transforma en un arbre de fins a sis metres d'altura de branques tortuoses que, quan eren joves, posseïen tal flexibilitat i tenacitat que temps enrere eren preferides a les del vímet.

La frondositat que assoleix en cobrir-se de fulles i fruits produeix tal sensació de plenitud que va servir d'inspiració al director Víctor Erice i a l'operador Javier Aguirresarobe per filmar *El sol del membrillo* (1992), una al·legoria on relacionen l'exuberància vegetal de l'arbre amb la creació artística del pintor de Tomelloso Antonio López.

Quan la primavera anuncia l'hora de la floració, de les branques brollen, individuals, belles i relativament grans (fins a cinc centímetres), nombroses flors de pètals blancs o rosats.

Els seus cinc pètals, protegits per cinc sèpals dentats, formen el jaç nupcial d'un harem on cinc nòvies (els pistils femenins, que formaran les cinc cavitats del cor) esperen l'arribada del pol·len fecundador mentre els seus companys masculins (entre quinze i vint-i-cinc estams) romanen a l'espera de l'insecte que s'encarregue de dur el seu pol·len a uns altres harems de la mateixa espècie.

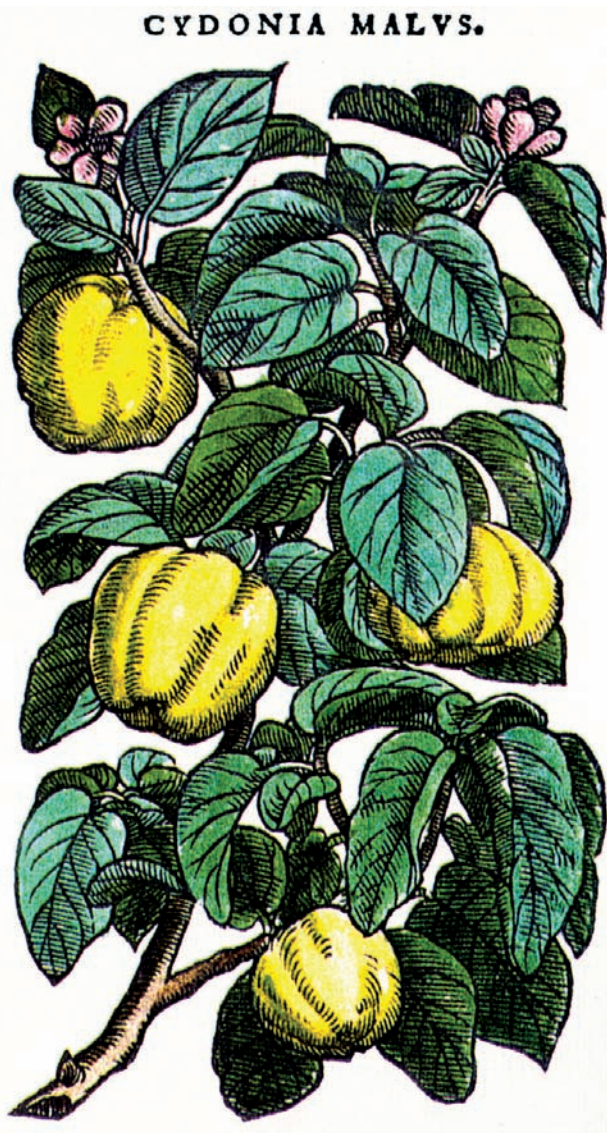
El fruit és un pom globós o piriforme, és a dir, format per pell, carn i cor, una estructura similar a la de les peres i les pomes (*malum*, en llatí < del grec *melon*).

Malgrat tenir un cor endurit, les llavors són capaces de quallar fins trenta vegades el seu pes en aigua i formar un mucil·lag molt apropiat per a suavitzar i ablanir les asprors de la pell i els llavis tallats, així com per a tractar certes inflamacions oculars i per a fer gomines i gels per als cabells. Però, això sí, les llavors s'han de posar senceres, sense partir ni picar, ja que en cas contrari alliberarien àcid cianhídric o cianur d'hidrogen (HCN), capaç de produir trastorns indesitjables.

A diferència de les peres i les pomes, la pell del codony es troba coberta d'una pelussa cotonosa que es desprèn en flocs en fregar-la.

Tal com adverteix el refrany castellà, *creixerà el membrillo y mudará el pelillo*. I així, en madurar, deixa al descobert una pell fragant i d'un bell color groc daurat que es mostra entre les fulles com un rutilant i perfumat sol tardorenc.

Tan radiants, refulgents, resplendents, relluents i rutilants poden semblar els codonys (quants adjectius



solars comencen per "r"!)) que cada vegada hi ha menys dubtes que aquestes foren les "pomes d'or" de Virgili; o les que van ser robades per Hèrcules del Jardí de les Hespèrides; o les que el sagaç Hipòmenes va utilitzar per distraure Atalanta en la cursa en què es jugava la mort o l'amor de l'única heroïna capaç d'acompanyar els argonautes.

I perfumats, sí, ja que desprenen una aroma tan agradable que fins fa poc temps existia el costum de col·locar codonys entre la roba neta d'armaris i baguls perquè comunicara la seua fragància a la roba de llit i a la de vestir.

És possible que a aquesta fragància tan subtil com persistent es dega l'antiga consideració del codony com a símbol eròtic equiparable a la murta i a les

roses, tal i com figura en un cant coral grec (del 600 aC) on el poeta Estesícor lloa les noces de Menelau i la bella reina Helena:

Molts codonys llançaven
dintre del carro del sobirà
i molts brots de murta,
corones de roses
i garlandes trenades de violetes.

Una Helena destinada a enamorar-se del príncep troià Paris des que aquest va atorgar a la deessa Afrodita una altra “poma daurada” com a premi en el més famós concurs de bellesa de l’antiguitat, i per la qual cosa se solia representar la deessa Venus, la vicària d’Afrodita a Roma, amb un codony en la mà dreta.

La compacta carn del codony, d’un color blanc cremós, no compleix, però, les expectatives que la seva aroma promet, ja que és dura, granulosa, poc sucosa i tan aspra que resulta quasi immenjable quan està crua. Aquesta aspror (*aspre com un codony*) la deu a la seva riquesa en tanins, polifenols que li confereixen tal astringència que freqüentment ha estat usada com antidiarreica. Justament l’oxidació d’aquests tanins explica que la carn es torne negra en entrar en contacte amb l’aire i deixi de ser astringent, com succeeix amb les pomes.

No obstant això, no tot és negatiu, ja que al costat dels tanins es troben quantitats significatives de calci, fòsfor, ferro i vitamines A, B₁, B₂ i C, tot això emboticat en un paquet ben travat de cel·lulosa (fibra).

D’altra banda, tot i que més escasses, hi ha varietats dolces i agradables al paladar, com la gruixuda codonya (*membrilla*, a Múrcia), de polpa fina i sucosa, i la codonyeta (conyeta al Baix Vinalopó, *membrillica* al Baix Segura, *azamboa* a Extremadura), que compensa la seua menor grandària amb una major dolçor.

Possiblement es referia a alguna d’aquestes el poeta llatí Alciatus quan, recordant el legislador grec Soló, deia (segons la traducció de Pinciano, de 1549):

Poma novis tribui debere Cydonia nuptis
dicitur antiquae constituisset Solo:
grata ori et stomacho cum sint ut et habiliis
illis sit suaves, blandus manet et ore lepos

Precepto de Solón fue que la esposa
el membrillo por don se presentasse,
por ser muy sana fruta y deleitosa,
y que en la boca suave olor dexase.

En l’antiga Roma també es feia menjar un codony als joves abans de travessar l’entrada de la seua

nova llar, com a signe propiciatori de la relació que anaven a començar.

Algunes d’aquestes varietats dolces, més primerenques que la resta, servien per a temperar l’ànima i el cos en la festa de sant Roc (16 d’agost) a Callosa de Segura. Mentre el predicador atronava l’església amb el seu habitual sermó sobre patristica, mesclant sant Agustí amb sant Ambrosi i el *sursum corda* amb l’*habeas corpus*, la gent, alternant el temor amb l’avorriment, assentia sense entendre gens ni miqueta mentre assaboria les primeres *membrillicas* que, en previsió que es compliren les amenaces infernals, havien dut “per si de cas ...”.

És possible que aquestes varietats de “pomes dolces” es confongueren terminològicament amb la gelea feta coent amb mel els codonys prèviament pelats i descorats (*cotonea incoqui melle*, segons Plini): mentre que aquelles eren anomenades a Roma *melimelum* (del grec μέλι, *meli*, “mel”, i μήλον, *melon*, “poma”), la compota rebia el nom de *melomeli*, amb els mateixos vocables però en ordre invers.

Excepte aquestes varietats, els codonys crus són molt aspres. No obstant això, quan es cuinen transformen en profunditat la textura i el sabor i adquireixen qualitats organolèptiques més estimables.

La transformació més senzilla consisteix a fornejar-los, com diu Jaume Fàbrega que fa la comunitat sefardita de Turquia amb els seus *brimbriyos al orno*.

Però fins i tot hi havia receptes més antigues en què el codony apareix cuinat com acompanyament de les carns. Així, per exemple, el cèlebre gourmet del segle I dC Caelius Apicius (o Apici) recomana en *De re coquinaria*, el llibre de cuina més antic que es coneix, els codonys bullits i presentats amb mel com a guarnició de la carn de caça. Això no ens hauria d’estranyar, ja que la cuina romana, com la xinesa i la medieval i renaixentista europea, solia presentar els plats dolços com els principals del banquet, sense esperar al final per a assaborir-los com a postres.

En el segle XVII, el codony seguia acompanyant guisats de carns, com recull Montañó, cuiner del rei Felip IV de les Espanyes i autor d’un reputat llibre de cuina. Una recepta similar, amb carn de corder, encara perviu en la rica i variada cuina mallorquina.

També s’ha usat el codony per a fer licors d’agradable tast i aroma.

Quan es bull amb poca aigua i s’esprem la melassa resultant, forma una gelea que ha estat emprada en medicina popular per tallar la diarrea.

Però, de totes les formes de preparació, és la confitura sòlida la que s’emporta la palma (amb el permís dels dàtils, per descomptat).



En gallegoportuguès es va donar el nom de *marmelada* (< *melimela*) a la “conserva de codonys”, i amb el mateix significat va passar al castellà *mermelada*, com figura en sengles vocabularis del renaixement i del barroc: “*conserva de membrillos con miel o azúcar*” (1570) o “*miel melada o carne de membrillo*” (1620).

Pelat, descorat, bullit juntament amb el mateix pes de sucre, xafat, tamissat i deixat reposar, s’obté el nutritiu i saborós codonyat, el nom del qual i la seua bona reputació ja apareixen el 1490, quan el “mestre de medicina Luys Alcanyís” indica en el *Regiment preservatiu i curatiu de la pestilència*, que “*codonyat de mel o carn de codony de sucre es pot menjar...*”

La tradició d’elaborar artesanalment el codonyat s’ha mantingut en la major part de les comarques del País Valencià, destacant en particular el de la Vall d’Albaida.

En castellà rebia originalment el nom de *membri-llate* i, més tard, *carne de membrillo*. Aquesta és l’expressió que dóna per vàlida Nebrija, autor del primer diccionari de la llengua castellana. També apareix en el capítol XLVII del *Quixot*, *Donde se prosigue cómo se portaba Sancho Panza en su gobierno*, quan diu el metge: “[...] *mas lo que yo sé que ha de comer el señor gobernador ahora [...] unas tajadicas subtiles de carne de membrillo, que le asienten el estómago y le ayuden a la digestión.*”

El codonyat també forma part de les cuines aragonesa (*codoñate*), occitana (*codonhat*), francesa (*cotignat* o *pâte de coing*), siciliana (*cotognato*), italiana (*cotognota*), portuguesa (*marmelo*), anglesa (*quine jelly*) i fins i tot alemanya (*Quittenkonfitüre*).

Fins i tot va travessar l’Atlàntic i es va convertir quasi en un senyal d’identitat de la cuina de molts països centre i sud-americans, com Cuba, Argentina, Xile i Mèxic (on continuen dient-li *membrillate*).

En ser el codonyat tan nutritiu i fàcil de conservar, ha estat un dels aliments més conservats de cara a

l’hivern, la qual cosa va donar lloc a la confecció d’un recipient de cuina especial, la codonyera.

Però no solament s’elabora com a postre casolà, sinó que també s’ha comercialitzat industrialment, molt més refinat, com el que feia les nostres delícies acabat d’arribar de la cordovesa Puente Genil envasat en llaunes de metall on després engroguien amb el pas del temps les fotos guardades i les cartes oblidades.

No s’obliden, però, tan fàcilment l’olor dels codonys frescos, entre la roba, o el del codonyat que omplia les prestatgeries del rebost i de la cambra. I la seua evocació em porta records de paradisos perduts, de la meua àvia envoltada de cassoles barrejant no només els ingredients canònics sinó afegint-hi els petits tocs de corfa de llimó, mentre els néts miràvem expectants llepant-nos de gust només de pensar en els berenars que dies més tard endolcirien els nostres jocs.

Tal vegada per això vaig estudiar químiques, anys més tard, en el recentment creat CEU d’Alacant.

Arribats aquí, detinguem-nos un poc i recopilem alguns dels trets més notables de l’arbre, del fruit i del dolç. Perquè això ens permetrà explicar-nos la gran diversitat de noms que han rebut, i perquè les paraules són les formes que tenim els humans d’enllaçar la sensació amb la consciència.

I per a això ens fixarem en:

- 1) la procedència dels codonys més estimats pels antics grecs;
- 2) la borra cotonosa que cobreix el fruit;
- 3) la forma de conservar-ne la carn en l’antiguitat, coent-la amb mel;



4) les característiques mecàniques de les rametes joves, similars a les del vímet.

1) Per als antics grecs, els millors codonys procedien del port cretenc de Kydon (actualment Khanià), per la qual cosa els anomenaven *χυδωνιον μελον*, *kydonion melon*, és a dir, “pomes de Kydon”. D’aquí devia provenir el posterior nom llatí de *cydonium* > *cydonia* i fins i tot *mala cydonia*, com segles més tard encara seguia anomenant-los en les *Etymologiae* (llibre XVII) el savi cartagener sant Isidor, bisbe de Sevilla en el segle VII.

2) En llatí vulgar el fruit va ser anomenat *cotonium* (< *cudonium* < *cydonium*), paraula que es va veure reforçada segles més tard per la irrupció d’un nou terme aportat pels àrabs, *qûtn*, el cotó (en hispanoàrab *qutún* > *cotó*; que en castellà donaria *al-cotón* > *algodón*), ja que el fruit està cobert per una borra cotonosa. El resultat va ser tota una família de noms, com el català-valencià *codony* (⇔ *codonyer*), l’occità *codonh* (⇔ *codonhièr*), el francès *coing* (⇔ *cognassier*) i l’italià *cotogna* o *melo cotogna* (⇔ *cotogno*); i en algunes llengües germàniques el nom prové dels antics *cotoneum* / *qûtn*, com l’anglès *quince* (⇔ *quince tree*) i l’alemany *Quitte* (l’arbre i el fruit). (Alguna cosa similar succeeix en castellà amb una altra espècie de pell cotonosa, el *melo-cotón*, “poma cotonosa”; després hi ha qui diu des de tribunes públiques que conèixer altres llengües empobreix: que aprendre valencià va en contra del castellà, sense advertir fins quin punt s’enriqueixen mútuament, ausades que és atrevida la ignorància!)

3) La forma com els romans conservaven els codonys ha originat no sols al nom gallegoportuguès *marmelo* (⇔ *marmeleira* - *marmeleiro*), sinó una altra paraula molt estesa en diverses llengües: “melmelada”.

Sabem per Dioscòrides, autor del millor llibre de l’antiguitat sobre plantes medicinals, que al codony cuit amb mel o conservat en ella se li donava el nom de *melomeli* o *quidonomeli*.

Però també rebia el de *melimela*, com trobem en un dels epigrames del poeta bilbilà (de Calataiud) Marc Valeri Marcial quan compara el fruit amb la seua compota:

*Si tibi Cecropio saturata Cydonea melle
ponentur, dicas; haec melimela placent.*

(“Si a tu, Cecropi, et satisfà el dolç codony, digues que a mi em plau el codonyat.”)

Doncs bé, en gallegoportuguès es va donar el nom de *marmelada* (< *melimela*) a la “conserva de codonys”, i amb el mateix significat va passar al castellà *mermelada*, com figura en sengles vocabularis del renaixement i del barroc: “*conserva de membrillos con miel o azúcar*” (1570) o “*miel melada o carne de membrillo*” (1620).

El gallegoportuguès *marmelada* també va fer diana en l’italià, transformant-se en *mermellata* o *marmellata*, i fins i tot en el francès *marmelade*, que va ampliar el seu significat a qualsevol fruita en conserva dolça. Aquesta última accepció va entrar en el català-valencià i en el castellà, on el gal·licisme va desplaçar el primitiu significat de melmelada.

Com a nota curiosa, encara que en anglès la paraula *marmalade* significava inicialment (en 1480) el mateix que en les altres llengües, al final va quedar referida en exclusiva a la confitura de taronja amarga de Sevilla (*Sivillia orange marmalade*, en diuen), i anomenen *jam* la resta de melmelades.

4) I, finalment, quin és l’origen del castellà *membrillo* (*bembrillo* en extremeny i mexicà) i, relacionada amb ella, la sefardí *brimbriyo*?

Per a Coromines, en el seu *Diccionario etimológico de la lengua castellana*, la paraula *membrillo* procedeix de *melimelum*, en l’accepció de “poma dolça”, encara que recull com possible la influència de *mimbre* (diminutiu: *mimbrillo*) a causa de les propietats de les rametes joves de l’arbre.

En tot cas, la paraula deu ser bastant antiga en castellà, ja que en el *Repertorio* de Sevilla (1243) apareix la Membriella com a topònim o nom propi de lloc.

Una vegada explorats els sabors, aromes i textures, i els noms que han donat lloc, dirigirem l’atenció en altres direccions.

Si és certa la hipòtesi que diu que el seu cultiu es va expandir des de Creta cap a tota la Mediterrània europea i l’Europa temperada, això ens donaria una idea de la seua antiguitat i capacitat d’adaptació, ja que el seu

**«EL CODONY NO SOLS HA
FORMAT PART DEL NOSTRE
UNIVERS OLFACIU,
GUSTATIU, MEDICINAL
I LINGÜÍSTIC, SINÓ TAMBÉ
VISUAL, JA QUE ÉS UN DELS
FRUITS QUE AMB CERTA
FREQUÈNCIA APAREIX EN
ELS BODEGONS I EN OBRES
PICTÒRIQUES DE DISTINT
GÈNERE»**



Natura morta pintada per Caravaggio on inclou el codony entre les fruites (Pinacoteca Ambrosiana, Milà).

origen es troba en territoris tan distants i distints com Armènia, Turkestan, Iran, Síria i Àsia Menor.

En general, li agraden els sòls lleugers, frescs i relativament humits, i un clima suau i fins i tot càlid. Si es compleixen aquestes condicions, el codonyer no solament es multiplica amb facilitat, per estaca o murgó, sinó que serveix de patró per a empeltar-hi uns altres fruiters de la mateixa família, les rosàcies. I fins i tot és capaç d'escapar dels cultius i asilvestrar-se, seguint els marges de les sèquies i canals de regadiu, fins arribar als talussos de les rambles i barrancs que mantenen una certa humitat edàfica al llarg de l'any.

Encara que en la península Ibèrica el seu cultiu no ha arribat a estendre's a gran escala, com ho ha fet en el Pròxim Orient, Grècia, els països balcànics i l'Argentina, els codonyars (o *membrillares*) degueren ser prou característics de determinades zones perquè avui en puguem trobar topònims que els evoquen.

És el cas dels municipis de Membrilla (a Ciudad Real, prop de Manzanares, i els habitants del qual es diuen *membrillatos*) i Membrillera (a Guadalajara, prop de Cogolludo). En la Codonyera (comarca del Matarranya, en la franja catalanoparlant de Terol), el nom obliga, s'elaboren uns dels millors codonyats casolans.

També duen el nom del fruit la serra del Codony (divisòria d'aigües dels rius Corb i Gaià, a la Conca de Barberà) i l'antic castell de Codony, a la vall del riu Francolí, al Camp de Tarragona, a l'ombra del qual es va formar el municipi de Codony, abandonat a la fi del segle XIX.

I no solament els topònims fan referència a aquest arbre, sinó també antropònims com Codonyer, un

cognom que han dut persones amb un cert paper en la nostra història, com Francesc Codonyer, dirigent històric del corrent nacionalista del PCPV durant la dictadura, i "veu" de Butxana en l'adaptació radiofònica de *No empreneu el comissari*, de Ferran Torrent; i Joan Codonyer, enginyer industrial responsable de la primera instal·lació d'enllumenat públic a València (1883) i posteriorment director de la Fàbrica de Tabacs d'Alacant.

El codony no sols ha format part del nostre univers olfatiu, gustatiu, medicinal i lingüístic, sinó també visual, ja que és un dels fruits que amb certa freqüència apareix en els bodegons. I també en obres pictòriques de distint gènere, com en *El sopar d'Emaús* (1601, National Gallery de Londres), on l'herald del barroc Michelangelo Merisi di Caravaggio (1571-1619) representa una de les primeres trobades que Jesús té amb els seus deixebles després de ressuscitat. Com a detall curiós, i al marge del seu suposat simbolisme, els fruits que hi apareixen són anacrònics, ja que si la reunió va tenir lloc als pocs dies de la Pasqua de Resurrecció (Lluc 24:30) és que era primavera, de manera que difícilment podrien tenir una cistella plena de tardorenques figues, magranes i raïm. I un magnífic codony que, malgrat tot, no solament ens delecta la vista com la resta del quadre, sinó que ens convida a degustar-lo de qualsevol de les formes que hem citat, o en tot cas a recuperar-lo en els nostres hàbits i gustos alimentaris.

Així que, amb la benedicció del Jesús de Caravaggio, bon profit! ☺

Daniel Climent i Giner. Biòleg, IES Badia del Bover. Autor del llibre *Les nostres plantes*.

SUBSCRIU-TE A MÈTODE



Ara pots subscriure't a Mètode, omplint i enviant-nos aquesta butlleta (o bé una fotocòpia) a la redacció de la revista o des del web de Mètode: <http://www.uv.es/metode> omplint el formulari de subscripció (i enviant-nos una fotocòpia de l'ingrés).

Mètode: Jardí Botànic de la Universitat de València. C/ Quart, 80. 46008 València (ESPANYA).

Tel.: 34 96 315 68 28 - 96 315 68 00. Fax: 34 96 315 68 26.

SUBSCRIPCIONS:

Tel.: 34 96 386 45 42.

Encara no coneixes l'edició electrònica de Mètode?

A través de la pàgina web de Mètode pots accedir als números que més t'interessen.

Pots navegar dins de totes les seccions..., llegir els articles més interessants..., veure les fotos que els il·lustren.

També et pots subscriure a Mètode omplint el formulari de subscripció.

<http://www.uv.es/metode>



BUTLLETA DE SUBSCRIPCIÓ

Vull subscriure'm a la revista Mètode durant un any

Preu de subscripció anual (4 números l'any): 18 € per a Espanya, 25 € per a l'estranger

FORMES DE PAGAMENT:

☐ **XEC** (a nom d'"Universitat de València - Revista Mètode")

☐ **INGRÉS DIRECTE**

Nº de compte: 2077-0735-89-3100159143

(a nom d'"Universitat de València - Revista Mètode")

Es prega enviar fotocòpia de l'ingrés

☐ **REBUT DOMICILIAT EN EL MEU COMPTA CORRENT**

(20 dígit)

(en aquest cas la renovació, si no s'indica el contrari, serà automàtica)

☐ **TARGETA DE CRÈDIT (Data de caducitat /)**

Núm. de la targeta

☐ **CONTRAREEMBORSAMENT**

Enviant-nos aquesta butlleta a la redacció de la revista (amb una fotocòpia de l'ingrés): **Mètode: Jardí Botànic de la Universitat de València. C/ Quart, 80. 46008 València.**

Nom i cognoms (nom fiscal)

DNI

Telèfon

Domicili

Codi Postal

Població

Adreça electrònica

(DATA I SIGNATURA)